

ROYAL AMOROSO

Ingredienti per 4 persone:

- 3 uova,
- 200 g di farina,
- un bicchiere di latte,
- sale,
- burro,
- una tazza di besciamella,
- una carota,
- una costola di sedano,
- una cipolla,
- una manciata di basilico,
- mezza tazza di salsa di pomodoro,
- acqua,
- 160 g di prosciutto cotto,
- 150 g di fontina,
- pepe,
- noce moscata.

E inoltre:

- 100 g di burro,
- 100 g di parmigiano.

Con le uova, la farina, il latte e il sale preparate un composto omogeneo.

Fate sciogliere una nocciolina di burro in una padellina da crêpes e versatevi 3 cucchiate di composto, in modo da formare una crespella molto sottile.

Preparate nello stesso modo tutte le crespelle e, man mano che sono pronte e dorate, adagiatele sulla spianatoia: spalmatele bene con la besciamella (preparata con 20 g di burro, 20 g di farina, un quarto di latte e sale) e arrotolatele. Tritate ora tutte le verdure; mettetele sul fuoco, in una casseruola, con salsa di pomodoro diluita con un bicchiere scarso d'acqua e con il prosciutto a dadini: fate cuocere finché le verdure saranno sfatte.

Con questa salsa calda coprite le crespelle, che avrete accomodate in una pirofila imburrata.

Se vi è avanzata un po' di besciamella, distribuitela sulle crêpes.

Ponete nel forno ben caldo per 10 minuti.

Poi aprite il forno, estraete la pirofila, stendete sulla superficie delle crespelle la fontina a fette e spolverizzate di pepe e noce moscata.

Riponete in forno per altri 5 minuti, in modo da far fondere la fontina, quindi servite.

E una ricetta di Amoroso, cuoco di Frank Sinatra.